



РУССКИЙ

ҚАЗАҚ

Ўзбекча

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

МН633 **** МН6595G ** МВ63W ****
(опционально, проверьте спецификацию модели)



MFL70281003_03

www.lg.com

Copyright © 2017-2021 LG Electronics Inc. Все права защищены.

Как работает микроволновая функция

Микроволны представляют собой форму энергии, подобную радиоволнам, телевизионному сигналу или обычному свету. Обычно микроволны распространяются наружу при их проходе через атмосферу и не вызывают какого-либо эффекта.

Однако в данной печи установлен магнетрон, предназначенный для использования энергии микроволн. Электрический ток, поступающий в трубку магнетрона, используется для создания микроволновой энергии.

Через отверстия внутри печи эти микроволны поступают в зону приготовления. Внутри печи размещается поднос. Микроволны не могут пройти сквозь металлические стенки печи, но они проникают через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага, материалы, из которых изготавливается посуда для безопасного приготовления с использованием энергии микроволн.

Микроволны не нагревают кухонные принадлежности, однако посуда для приготовления может нагреваться от тепла, исходящего от приготовленного блюда.

Совершенно безопасное устройство

Данная микроволновая печь является одним из самых безопасных бытовых приборов. Если дверца открывается, печь автоматически прекращает формирование микроволн. При попадании в продукты микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, не оставляя "остаточной" энергии, которая могла бы нанести вред здоровью при употреблении пищи.

СОДЕРЖАНИЕ

3 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

9 ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 9 Распаковка и установка
- 11 Панель управления
- 11 Иконки дисплея
- 12 Настройка часов
- 12 Быстрый старт
- 12 Регулировка
- 12 Экономия энергии

13 КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- 13 Приготовление по времени
- 13 Уровни мощности микроволновой печи
- 14 Приготовление в режиме гриль
- 14 Комбинированный режим приготовления
- 15 Блокировка от детей
- 15 Запекание
- 16 Инструкция по запеканию
- 17 Популярное меню
- 17 Инструкция по популярному меню
- 20 Размягчение / растапливание
- 20 Инструкция по размягчению / растапливанию
- 21 Размораживание и приготовление
- 21 Инструкция по размораживанию и приготовлению
- 23 Инвертерная разморозка
- 23 Инструкция по инвертерной разморозке
- 24 Приготовление йогурта
- 24 Инструкция по приготовлению йогурта
- 25 Поддержание температуры

26 ПОСУДА, ПРЕДНАЗНАЧЕННАЯ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

27 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

29 ДЛЯ ОЧИСТКИ ВАШЕЙ ПЕЧИ

29 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ДИАГНОСТИКИ SMART DIAGNOSIS™

30 ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

31 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Инструкция по технике безопасности.

Внимательно прочитайте и сохраните для дальнейшего использования

Перед использованием прочитайте этот документ и следуйте всем инструкциям по использованию микроволновой печи во избежание пожара, удара электрическим током, травмы или повреждения имущества. Это руководство не регулирует все возможные условия, которые могут возникнуть.

При возникновении проблем, которых вы не понимаете, всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр или к изготовителю.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Этот символ предупреждает об опасности. Символ указывает на потенциальную опасность, которая может привести к гибели или травме вас или других лиц. Все сообщения о соблюдении мер безопасности указаны после символа предупреждения об опасности, слов «ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ» или «ВНИМАНИЕ!». Эти слова означают следующее.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Этот символ предупреждает о рисках при несоблюдении техники безопасности, которые могут привести к серьезным телесным повреждениям или гибели.

ВНИМАНИЕ

Этот символ предупреждает о рисках при несоблюдении техники безопасности, которые могут привести к телесным повреждениям или порче имущества.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

1 Не пытайтесь нарушать целостность дверцы, самостоятельно регулировать или ремонтировать ее, а также уплотнения дверцы, панель управления, переключатели защитной блокировки или какие-либо другие детали печи, если такие действия предполагают снятие какой-либо крышки, защищающей от воздействия микроволновой

энергии. **Не** используйте микроволновую печь, если уплотнения дверцы и соприкасающиеся с ней детали микроволновой печи неисправны. **Ремонт** должен производиться только квалифицированным специалистом по обслуживанию.

- **В** отличие от других электрических бытовых приборов микроволновая печь – это оборудование, работающее с высоким напряжением при большой мощности электрического тока.

Ненадлежащее использование или ремонт могут привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии или удару электрическим током.

2 Не используйте микроволновую печь для сушки (например, для сушки влажных газет, одежды, игрушек, электрических устройств, домашних животных или детей и т. д.).

- **Э**тот бытовой прибор может стать причиной серьезного риска для безопасности, например пожара, ожогов или внезапной гибели от удара электрическим током.

3 Этот бытовой прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими соответствующим опытом или знаниями, за исключением случаев, когда лицо, отвечающее за их безопасность, осуществляет надзор или провело инструктаж по вопросам использования бытового прибора. **З**а (маленькими) детьми должен осуществляться надзор для обеспечения того, чтобы они не играли с бытовым прибором.

- **Н**енадлежащее использование может привести к ущербу, например пожару, удару электрическим током или ожогам.

4 Доступные части могут становиться горячими во время использования.

Маленькие дети не должны находиться поблизости микроволновой печи.

- Они могут получить ожоги.
- 5 **Ж**идкости и другие пищевые продукты не должны разогреваться в герметической таре, потому что она может взорваться. **П**еред приготовлением или размораживанием снимите с продуктов пластиковую обертку. **П**римечание: в некоторых случаях для разогревания или приготовления пищевые продукты должны покрываться пластиковой пленкой.
- Она может разорваться.
- 6 **П**ри каждом режиме эксплуатации используйте надлежащие принадлежности.
- Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи и принадлежностей, или может возникнуть искрение и пожар.
- 7 **Д**етям не следует разрешать играть с принадлежностями или висеть на ручке дверцы.
- Дети могут получить травму.
- 8 **Т**олько компетентный специалист может проводить какие-либо работы по техническому обслуживанию или ремонту, предполагающие снятие крышки, которая обеспечивает защиту от воздействия микроволновой энергии. **П**роизводство таких работ какими-либо другими лицами связано с опасностью.
- 9 **К**огда бытовой прибор используется в комбинированном режиме, детям следует использовать микроволновую печь исключительно под надзором взрослых из-за возникающих высоких температур.
- 10 **Н**е используйте микроволновую печь, если она повреждена. Особенно важно, чтобы дверца микроволновой печи закрывалась надлежащим образом и чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защелки (поломаны или ослаблены), (3) уплотнение дверцы и поверхности уплотнения.
- Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии.
- 11 **Е**сли повреждена дверца или уплотнения дверцы, микроволновую печь нельзя использовать, пока она не будет отремонтирована компетентным специалистом.
- 12 **П**итание бытового прибора осуществляется через шнур-удлинитель или портативный электрический выход. **Ш**нур-удлинитель портативного электрического выхода должен располагаться таким образом, чтобы на него не попадали брызги или влага.
- 13 **Д**етям разрешается использовать микроволновую печь, только если им были даны соответствующие инструкции, чтобы ребенок был способен использовать микроволновую печь безопасным образом и понимал опасность ненадлежащего использования.
- 14 **Б**ытовой прибор и его доступные части становятся горячими во время использования. Следите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам. **Д**ети в возрасте до 8 лет не должны подходить к бытовому прибору, за исключением случаев, когда за ними осуществляется непрерывный надзор.
- 15 **В**о время использования бытовой прибор становится горячим. **С**ледите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри микроволновой печи.
- 16 **Н**е используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для чистки стекла дверцы печи, так как они могут поцарапать поверхность стекла, что может привести к его осыпанию.



ВНИМАНИЕ

- 1 **В**ы не можете использовать микроволновую печь при открытой дверце из-за защитной блокировки, встроенной в механизм дверцы. **В**ажно не нарушать целостность защитной блокировки.
- Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии (защитная блокировка автоматически отключает какое-либо приготовление при открытии дверцы).

- 2** Не помещайте какие-либо предметы (например, кухонные полотенца, салфетки и т. д.) между передней поверхностью микроволновой печи и дверцей. Не позволяйте пище или остаткам чистящего средства скапливаться на уплотняющих поверхностях.
- Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии.
- 3** Убедитесь в том, что время приготовления установлено правильно. Малое количество пищи требует более короткого времени приготовления или разогрева.
- Приготовление в микроволновой печи может привести к возгоранию пищи и последующему повреждению микроволновой печи.
- 4** При разогреве жидкостей, например супа, соусов и напитков в микроволновой печи
- * Избегайте использования контейнера с прямыми сторонами и узким горлышком.
 - * Не перегревайте.
 - * Размешайте жидкость перед помещением контейнера в микроволновую печь, затем размешайте снова, когда пройдет половина времени разогрева.
 - * После разогрева позвольте постоять жидкости в микроволновой печи непродолжительное время, еще раз размешайте или встряхните ее и перед употреблением проверьте температуру, чтобы не обжечься (особенно это касается содержимого бутылок или баночек с детским питанием).
 - Будьте осторожны при обращении с контейнером. Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к отсроченному взрывному кипению. Следует проявлять осторожность при обращении с контейнером.
- 5** Вентиляционное отверстие расположено в верхней, нижней или боковой части микроволновой печи. Вентиляционное отверстие должно быть открыто.
- Использование прибора при закрытом вентиляционном отверстии может привести к повреждению микроволновой печи и некачественному приготовлению пищи.
- 6** Не используйте микроволновую печь, если она пуста. Если микроволновая печь не используется, рекомендуется оставить в ней стакан воды. Вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию, если микроволновая печь будет случайно включена.
- Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.
- 7** Не осуществляйте приготовление пищи, завернутой в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге находятся инструкции по приготовлению соответствующей пищи.
- Не используйте для приготовления газету вместо бумажных полотенец.
- 8** Не используйте деревянные или керамические контейнеры, имеющие металлическую (например золотую или серебряную) инкрустацию.
- Всегда удаляйте металлические детали упаковки. Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновых печах.
- Во время приготовления пищи и напитков в микроволновой печи использовать металлические контейнеры запрещено.
- Они могут разогреться и обуглиться. В частности, металлические предметы в микроволновой печи могут изогнуться, что может привести к серьезным повреждениям.
- 9** Не используйте продукцию из бумаги вторичной переработки.
- Такая продукция может содержать посторонние примеси, которые могут привести к искрению и/или пожару при ее использовании в процессе приготовления.

- 10 Не** ополаскивайте поднос и подставку для посуды путем погружения их в воду непосредственно после приготовления пищи. **Э**то может привести к поломке или повреждению.
- **Н**енадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.
- 11 У**бедитесь в том, что микроволновая печь размещена таким образом, что передняя дверца находится на расстоянии 8 см или более от края поверхности, на которой размещена микроволновая печь, чтобы избежать случайного падения бытового прибора.
- **Н**енадлежащее использование может привести к телесным повреждениям и поломке микроволновой печи.
- 12 П**еред приготовлением проткните кожицу картофеля, яблок или каких-либо подобных фруктов или овощей.
- **О**на может разорваться.
- 13 Не** осуществляйте приготовление яиц в скорлупе. **Я**йца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца не должны разогреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже после разогрева в микроволновой печи.
- **В**нутри яйца начнет повышаться давление, и яйцо лопнет.
- 14 Не** пытайтесь использовать микроволновую печь для глубокой обжарки в масле.
- **Э**то может привести к внезапному закипанию горячей жидкости.
- 15 Е**сли виден (или выделяется) дым, выключите или выдерните из розетки шнур микроволновой печи и держите дверцу закрытой, чтобы подавить какое-либо пламя.
- **Э**то может привести к серьезным последствиям, например пожару или поражению электрическим током.
- 16 П**ри нагреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за микроволновой печью, поскольку возможно возгорание.
- **П**ища может разлиться из-за ухудшения состояния контейнера, что также может привести к пожару.
- 17 П**ри работе бытового прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. **Н**е прикасайтесь к дверце микроволновой печи, наружной и задней поверхности печи, полости печи, принадлежностям и посуде при работе в режиме гриля, режиме конвекции и при использовании функции автоматического приготовления. **П**еред очисткой убедитесь в том, что они не являются горячими.
- Поскольку эти поверхности разогреваются до высокой температуры, существует опасность ожогов, если вы не будете использовать толстые кулинарные рукавицы.
- 18 М**икроволновую печь следует регулярно очищать и удалять какие-либо отложения пищи.
- **Е**сли микроволновая печь не будет содержаться в чистоте, это может привести к ухудшению качества поверхностей. **Э**то, в свою очередь, может негативно сказаться на сроке службы принадлежностей и привести к возникновению опасной ситуации.
- 19 И**спользуйте только термощуп, рекомендуемый для данной микроволновой печи.
- **В**ы не можете убедиться в том, что температура является точной, используя неподходящий термощуп.
 - **С** этой моделью термощуп не поставляется.
- 20 Б**ытовой прибор предназначен для использования в домашних и подобных им условиях, например:
- **Н**а кухнях для персонала в магазинах, офисах и в другой рабочей среде;
 - **В** фермерских домах;

- Клиентами в гостиницах, отелях и в другой жилой среде;
 - В гостиницах типа «ночлег и завтрак».
- 21** Этот бытовой прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими соответствующим опытом или знаниями, если обеспечен надзор или предоставлены инструкции относительно безопасного использования бытового прибора и если такие лица понимают связанную с этим опасность. Дети не должны играть с бытовым прибором. Очистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми, за исключением случаев, когда детям уже исполнилось 8 лет и они находятся под надзором взрослых.
- 22** Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка еды, одежды, нагрев подушек, тапочек, мочалок, влажной ткани или подобных предметов могут привести к травме, возгоранию или пожару.
- 23** Этот бытовой прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- 24** В точности следуйте указаниям каждого производителя, касающимся приготовления попкорна. Не оставляйте микроволновую печь без надзора во время прожаривания кукурузных зерен. Если кукурузные зерна не поджариваются по истечении указанного времени, прекратите приготовление. Не используйте коричневые бумажные пакеты для прожаривания кукурузных зерен. Не пытайтесь поджаривать оставшиеся ядра кукурузы.
- Чрезмерное приготовление может привести к возгоранию кукурузы.
- 25** Это изделие должно быть заземлено.
- Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:
- СИНИЙ** ~ Нейтральный
КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением
ЗЕЛЕНый и ЖЁЛТЫЙ ~ Земля
- Так как эти цвета проводов могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:
- Провод **СИНЕГО** цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой **N** или имеющему **ЧЕРНЫЙ** цвет.
- Провод **КОРИЧНЕВОГО** цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой **L** или имеющему **КРАСНЫЙ** цвет.
- Провод **ЗЕЛЕНОГО** и **ЖЁЛТОГО** или **ЗЕЛЁНОГО** цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой **G** или символом .
- Если сетевой шнур изделия повреждён, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, её агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Неправильное использование может привести к серьезным электроповреждениям.
- 26** Пользуйтесь только посудой, пригодной для использования в микроволновых печах.
- 27** Данная печь не должна использоваться для коммерческого общественного питания.
- Неправильное использование может привести к повреждению печи.
- 28** Микроволновая печь не предназначена для использования встроенной в другое оборудование.
- Микроволновую печь следует размещать в свободном пространстве.
- 29** Подключение следует проводить через штепсель или выключатель в фиксированной проводке в соответствии с правилами подключения.

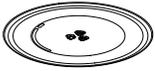
- Использование несоответствующей штепсельной вилки или выключателя может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- 30 **Д**верца или внешняя поверхность микроволновой печи могут сильно нагреваться во время работы.
- 31 **Х**раните устройство и кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- 32 **С**одержимое детских бутылочек и контейнеров с детским питанием следует размешивать или встряхивать, а их температуру необходимо проверять перед употреблением во избежание ожогов.
- 33 **В**нутреннюю и внешнюю части печи следует содержать в чистоте. **Р**екомендации по очистке печи смотрите в разделе «Для очистки вашей печи».
- 34 **Н**еисполнение требований при установке может привести к перегреву и опасности.
- 35 **Н**е следует использовать пароочистители.
- 36  **П**редупреждение, горячая поверхность.
Данный символ обозначает, что поверхность может нагреваться.
- 37 **Н**е кладите посторонние предметы (книги, коробки и т.п.) на устройство. **О**но может перегреться или загореться, либо предмет может упасть и нанести травму человеку.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

РАСПАКОВКА И УСТАНОВКА

Руководствуясь указаниями на следующих двух страницах, вы сможете быстро убедиться в надлежащей работе микроволновой печи. Особое внимание уделите месту размещения микроволновой печи. При распаковке печи извлеките все принадлежности и снимите упаковочные материалы. Убедитесь, что печь не получила повреждений при доставке.

1 Распакуйте печь и уложите ее на ровную поверхность.



ПОВОРОТНЫЙ СТОЛИК



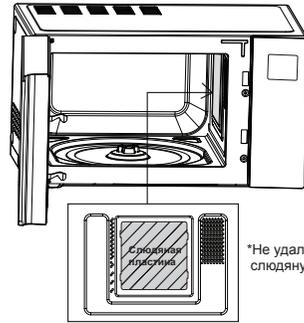
ПОВОРОТНОЕ КОЛЬЦО



РЕШЕТКА



ВРАЩАЮЩАЯСЯ ВТУЛКА



* Не удаляйте слюдяную пластину

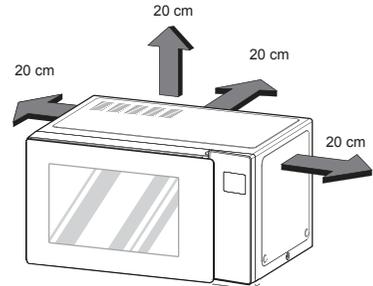


ПРИМЕЧАНИЕ

- Не извлекайте из печи находящуюся в ней слюдяную (серебристую) Эта пластина предназначена для защиты компонентов микроволновой печи.

2 Разместите печь на уровне не менее 85 см, оставив пространство не менее 20 см сверху и не менее 20 см от задней панели для обеспечения надлежащей вентиляции. Во избежание опрокидывания передняя панель печи должна располагаться на расстоянии не менее 8 см от края поверхности, на которой она установлена.

Выпускное отверстие расположено на нижней или боковой стороне печи. Блокирование данного отверстия может привести к повреждению печи. При использовании микроволновой печи в закрытом пространстве или шкафу расход воздуха для охлаждения печи может быть меньшим. Это может привести к снижению производительности и сокращению срока службы. Если это возможно, пожалуйста, используйте микроволновую печь на открытом пространстве, например на столешнице.



ПРИМЕЧАНИЕ

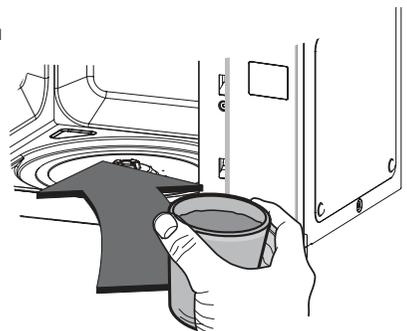
- ДАННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

3 Подключите печь к обычной бытовой розетке питания. К данной розетке не следует подключать другие приборы. **Если печь не работает надлежащим образом, отключите ее от розетки и подключите снова**

4 Откройте дверцу печи, потянув ее за ручку. Поместите в печь поворотное кольцо и установите на него стеклянный

5 Налейте в емкость, предназначенную для использования в микроволновых печах, 300 мл воды. Установите ее на стеклянный поднос и закройте дверцу печи.

Если у вас возникли сомнения в возможности использования данной емкости, обратитесь к руководству по безопасности использования посуды в микроволновой печи.



10 ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 6 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**, затем нажмите один раз кнопку **СТАРТ/ВВОД** для установки времени приготовления 30 секунд.



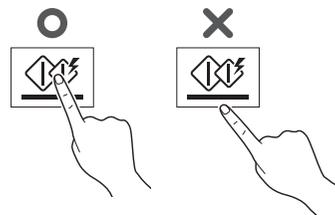
- 7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет с 30 секунд. По достижении цифры 0 будет подан **ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ**. Откройте дверцу и проверьте температуру воды. Если печь работает, вода должна нагреться. **Соблюдайте осторожность при извлечении емкости, так как емкость может быть горячей.**
ПОСЛЕ ЭТОГО МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГОТОВА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



- 8 Содержимое бутылочек для кормления детей и детских консервированных продуктов следует перемешать или встряхнуть, а перед употреблением следует проверить температуру продукта во избежание ожогов

- 9 Распознавание нажатия кнопок может быть затруднено в нижеперечисленных случаях:

- Нажата только внешняя сторона кнопки
- Кнопка нажата ногтем или кончиком пальца.

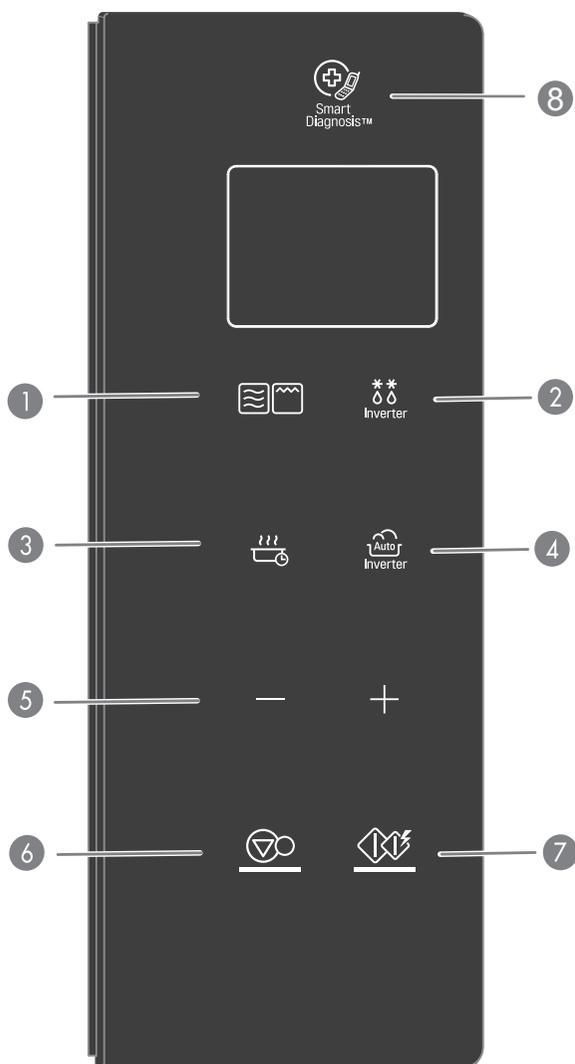


! ПРИМЕЧАНИЕ

Не рекомендуется использовать резиновые или одноразовые перчатки. После мытья панели управления влажным полотенцем высушите с помощью мягкого сухого полотенца.

- 10 Установленное время приготовления должно быть короче, чем для обычных микроволновых печей (700 Вт, 800 Вт) из-за относительно высокой выходной мощности устройства. Избыточный нагрев продукта может вызвать образование конденсата на двери.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Часть	
1	<p>РЕЖИМ Смотрите страницу 13 "Приготовление по времени" Смотрите страницу 14 "Приготовление в режиме гриль" Смотрите страницу 14 "Комбинированный режим приготовления"</p>
2	<p>ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА Смотрите страницу 23 "Инвертерная разморозка"</p>
3	<p>ЙОГУРТ / ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ Смотрите страницу 24 "Приготовление йогурта" Смотрите страницу 25 "Поддержание температуры"</p>
4	<p>ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ Данная функция позволяет вам готовить большинство из любимых вами блюд при помощи выбора типа продукта и веса продукта. Смотрите страницу 15 "Запекание" Смотрите страницу 17 "Популярное меню" Смотрите страницу 20 "Размягчение / растапливание" Смотрите страницу 21 "Размораживание и приготовление"</p>
5	<p>РЕГУЛИРОВКА</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбирает меню приготовления • Настраивает время приготовления и вес продукта • Во время приготовления блюда автоматически или вручную вы можете увеличить или уменьшить время приготовления в любой точке при помощи нажатия кнопки (за исключением режима разморозки)
6	<p>СТОП/СБРОС</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выключение и сброс всех параметров приготовления за исключением текущего времени.
7	<p>СТАРТ/ВВОД</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз. • Функция Быстрый старт позволяет установить 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска
8	<p>SMART DIAGNOSIS По просьбе оператора службы поддержки держите микрофон вашего телефона повернутым к этому значку, чтобы помочь диагностировать проблемы с микроволновой печью во время звонка в службу поддержки.</p>

РУССКИЙ

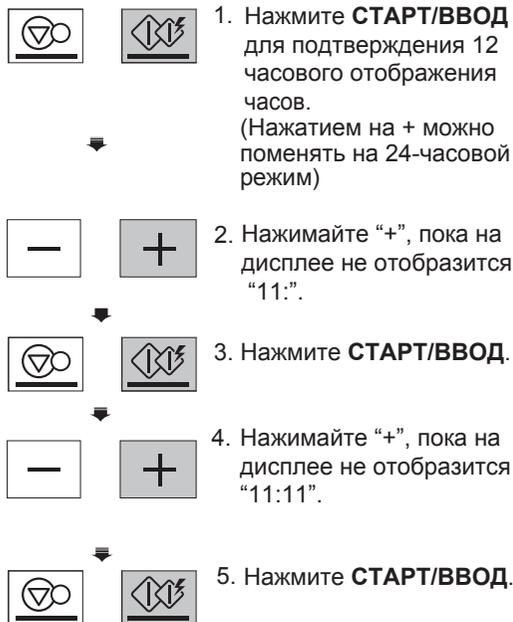
ИКОНКИ ДИСПЛЕЯ

Иконка			
	Отображается при работе микроволновой печи		Отображается во время регулировки
	Отображается во время работы режима гриль		Отображается при быстром старте
	Отображается во время работы комбинированного режима		Отображается при настройке мощности
	Отображается при работе режима инвертерного приготовления/паровой обработки		Отображается при настройке веса
	Отображается при Авто размораживании		

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Когда вы в первый раз подсоединили печь или когда после временного отключения от сети вновь появляется напряжение, то значение на дисплее сбрасывается на "12 Н".

Пример: Настройка времени 11:11

- 
1. Нажмите **СТАРТ/ВВОД** для подтверждения 12 часового отображения часов. (Нажатием на + можно поменять на 24-часовой режим)
 2. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "11:".
 3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
 4. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "11:11".
 5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для повторной настройки часов или изменения опций необходимо отключить и вновь подключить кабель питания.
- Если вы не желаете использовать режим часов, нажмите кнопку Стоп/сброс после подключения печи.

РЕГУЛИРОВКА

При помощи нажатия кнопок – или + программу ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ВРЕМЕНИ можно настроить на меньшее или большее время. Каждое нажатие + будет увеличивать время приготовления на 10 секунд. Каждое нажатие - будет уменьшать время приготовления на 10 секунд. Максимально возможное время 99 минут 59 секунд.

Пример: Настройка времени в режиме Инвертерного приготовления на большее или меньшее время.

- 
1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
 2. Нажимайте кнопку **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "2".
 3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "2-2".
 4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
 5. При нажатии на + или – оставшееся время будет уменьшено или увеличено на 10 секунд.

БЫСТРЫЙ СТАРТ

Функция Быстрый старт позволяет установить 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска.

Пример: Настройте 2 минуты приготовления высокой мощности.

- 
1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
 2. Настройте 2 минуты приготовления высокой мощности.

Нажмите **СТАРТ/ВВОД** четыре раза. Печь начнет работать до того, как вы завершите нажатие.

Вы можете увеличить время приготовления в режиме **БЫСТРЫЙ СТАРТ** до 99 минут 59 секунд с помощью нажатий на кнопку **СТАРТ/ВВОД**.

ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

Экономия энергии означает сохранение энергии при помощи выключения дисплея. Эта функция работает только тогда, когда микроволновая печь находится в режиме ожидания и дисплей погашен.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При использовании режима часов дисплей будет включен.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

Данная функция позволяет готовить пищу по заданному времени. Доступны 5 уровней мощности. Ниже приводится пример настройки мощности на 800 Вт для заданного времени

Пример: Для приготовления пищи при мощности 800 Вт в течение 5 минут 30 секунд.

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите один раз **РЕЖИМ**. На дисплее отобразится "1000 W". (Сообщается, что печь настроена на 1000 W до тех пор, пока не выбран другой режим мощности)
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "800 W".
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Введите 5 минут 30 секунд при помощи нажатия + до тех пор, пока на дисплее не отобразится "5:30".
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

Когда приготовление будет окончено, то прозвучит сигнал. Появится слово "End" (Завершено) на дисплее. "End" будет отображаться на дисплее и будет звучать сигнал каждую минуту до тех пор, пока дверь не будет открыта или не будет нажата какая-либо кнопка.



ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы не выбрали уровень мощности, то печь по умолчанию будет работать на **ВЫСОКОЙ** мощности. Чтобы задать высокую мощность, пропустите шаг 3 в инструкции выше.

УРОВНИ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Ваша микроволновая печь оснащена пятью уровнями мощности, чтобы предоставить вам максимальную гибкость и контроль над приготовлением пищи. Представленная таблица даст вам некоторое представление о том, какие продукты готовятся на каждом из различных уровней мощности.

- Прилагаемая таблица показывает настройки уровня мощности для вашей печи.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

МОЩНОСТЬ Уровень	Использование
Высокий 1000 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Кипячение воды • Подрумянивание говяжьего фарша. • Приготовление кондитерских изделий • Приготовление кусков птицы, рыбы и овощей. • Приготовление нежных кусков мяса.
800 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Повторный разогрев риса, пасты и овощей. • Быстрый повторный разогрев готовой пищи. • Повторный разогрев сэндвичей.
600 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление блюд с яйцами, молоком и сыром. • Приготовление пирожных и хлеба. • Жидкий шоколад. • Приготовление телятины. • Приготовление целой рыбы. • Приготовление пудингов и заварного крема.
400 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Разморозка мяса, птицы и морепродуктов. • Приготовление менее нежных кусков мяса. • Приготовление свиных отбивных и жаркого.
200 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Разогрев фруктов. • Размягчение масла. • Сохранение запеканок и основных блюд теплыми. • Размягчение масла и сливочного сыра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

Данная функция позволяет вам быстро подрумянивать и делать хрустящими продукты. Нет необходимости предварительного подогрева. Всегда используйте перчатки при вынимании продуктов и аксессуаров после приготовления, так как печь и принадлежности могут быть очень горячими.

Пример: Используйте гриль для приготовления в течение 5 минут 30 секунд.

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
 
2. Нажимайте **РЕЖИМ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "GrL".
 
3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
 
4. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "5:30".
 
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
 



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Всегда используйте перчатки при вынимании продуктов и аксессуаров после приготовления, так как печь и принадлежности могут быть очень горячими.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Данная функция позволяет вам быстро подрумянивать и делать хрустящими продукты.
- Для достижения наилучших результатов используйте следующие принадлежности:  РЕШЕТКА

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В вашей печи есть режим комбинированного приготовления, который позволяет вам готовить пищу, используя нагревательный элемент и микроволны.

Пример: Запрограммируйте вашу печь на мощность 300 Вт и комбинированный режим для приготовления в течение 25 минут.

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
 
2. Нажимайте **РЕЖИМ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Co-1".
 
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "Co-2".
 
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
 
5. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "25:00".
 
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Во время приготовления вы можете нажимать на "+" или "-" для увеличения или уменьшения времени приготовления. Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!
 



ПРИМЕЧАНИЕ

- В вашей печи есть режим комбинированного приготовления, который позволяет вам готовить пищу, используя нагревательный элемент и микроволны. Это означает, что требуется меньше времени на приготовление продуктов.
- Вы можете настроить три уровня микроволновой мощности (Co-1:200Вт, Co-2:300 Вт, Co-3:400Вт) в режиме комбинированного приготовления.
- Данная функция позволяет вам быстро подрумянивать и делать хрустящими продукты.
- Для достижения наилучших результатов используйте следующие принадлежности:  РЕШЕТКА

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Это уникальная функция обеспечения безопасности, которая предотвращает нежелательные действия с печью. При активации БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ любое приготовление становится невозможным.

Пример: Для активации БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП/СБРОС**, пока на дисплее не появится надпись "Loc" и не раздастся звуковой сигнал.

Если время уже было установлено, оно будет отображаться на дисплее через 1 секунду.

Если БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ включена, то при нажатии любой кнопки на дисплее отобразится слово "Loc". Для отключения БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ воспользуйтесь инструкцией ниже.

Пример: Отключение БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ



Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП/СБРОС**, пока надпись "Loc" не исчезнет с дисплея.

После отключения БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ печь будет работать в нормальном режиме.

ЗАПЕКАНИЕ

Меню печи запрограммировано на автоматическое запекание. Укажите, что именно вы хотите запечь и в каком количестве. Затем позвольте печи осуществить запекание по вашему выбору.

Пример: Для приготовления 0.3 кг запеченных овощей



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "1".



3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "1-6".



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.



5. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "0.3 kg".



6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАПЕКАНИЮ

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
1-1	Картофель В Мундире	0.2-1.0 кг (180-220 гр/каждый)	Комнатная температура	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вымойте картофель и вытрите насухо бумажным полотенцем. 2. Проколите вилкой каждую картофелину 8 раз. 3. Положите продукты на решетку и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД. 4. После приготовления оставьте на 3 минуты. 	Решетка
1-2	Говядина	0.5 - 1.5 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обмажьте мясо растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу. 2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД. 3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. 4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут. 	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо.
1-3	Курица	0.8 - 1.8 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обмажьте курицу растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу. 2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД. 3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. 4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут. 	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо.
1-4	Баранина	0.5 - 1.5 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обмажьте мясо растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу. 2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД. 3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. 4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут. 	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо.
1-5	Свинина	0.5 - 1.5 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обмажьте мясо растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу. 2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД. 3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. 4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут. 	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо.
1-6	Овощи	0.2 - 0.3 кг	Комнатная температура	<p>Ингредиенты Баклажаны, нарезать 1 - 2 см толщиной Цуккини, нарезать 1 - 2 см толщиной Лук, порезанный на дольки Сладкий перец, разрезать пополам и удалить семена. Томаты черри целиком Грибы, порезать пополам</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обмажьте овощи растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу. 2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД. 3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. 	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо



ПРИМЕЧАНИЕ

• Для запекания используйте решетку, если имеется.

ПОПУЛЯРНОЕ МЕНЮ

Меню вашей печи было предварительно запрограммировано на автоматическое приготовление еды. Укажите, что именно вы хотите приготовить и в каком количестве. Затем позвольте печи осуществить приготовление по вашему выбору.

Пример: Для приготовления 1.7 кг борща

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "2".

3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "2-2".
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОПУЛЯРНОМУ МЕНЮ

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
2-1	Бефстроганов	1.2 кг	Комнатная температура	<p>Ингредиенты 400 г говядины, нарезанные кусками 2 луковицы, нарезанные 1 стакан сметаны 1 столовая ложка томатной пасты 1 столовая ложка муки 1 столовая ложка масла 3 столовых ложки свежей зелени, нарезаны 1 стакан воды с запасом Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие. 2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления 	Миска для микроволновой печи
2-2	Борщ	1.7 кг	Комнатная температура	<p>Ингредиенты 300 г говядины, нарезанные кусками ½ свеклы, нарезана ½ моркови, нарезана ½ луковицы, нарезана 1 картофель, нарезан 1 помидор, нарезанный 100 г капусты, нарезаны 1 зубчик чеснока, раздавленный 1 столовая ложка томатной пасты 3 столовых ложки свежей зелени, нарезаны 2 чашки воды или бульона 1 чайная ложка уксуса Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие. 2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления 	Миска для микроволновой печи

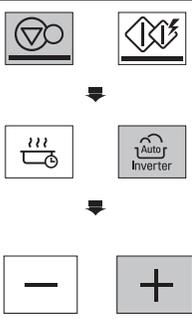
Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
2-3	Гречневая каша	0.3 кг	Комнатная температура	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промойте 300 г гречневой крупы и слейте воду. Добавьте 600 мл воды и соли в глубокую и большую чашу, поставьте на 15 мин, накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие. 2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. 3. После приготовления оставьте миску накрытой в течение 15 минут. 	Миска для микроволновой печи
2-4	Шашлык из курицы	0.4 кг	Охлажденный	<p>Ингредиенты 400г куриной грудки (без кожи, толщина 2.5 см) 1 столовая ложка томатной пасты 1 зубчик чеснока, раздавленный 1 столовая ложка масла Соль и перец по вкусу 2-3 деревянных шампура</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разрежьте куриную грудку на небольшие куски. 2. Добавить томатную пасту, чеснок, масло, соль и перец в миску и хорошо перемешайте. 3. Насадите куски курицы на деревянные шампуры. Шампуры должны проходить через центр куска. 4. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. 	Решетка над блюдом для стекания
2-5	Кулебяка с лососем	0.3 кг	Комнатная температура	<p>Ингредиенты 100 г филе лосося, нарезанного 1/2 луковицы, нарезана 1 вареное яйцо, мелко нарезанное Соль и перец по вкусу 130г замороженного слоеного теста, размороженное 1 яичный желток</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Добавить лосось, лук, вареное яйцо, соль и перец в миску и хорошо перемешайте. 2. Раскатайте тесто до 2 мм толщиной, разложите смесь с лососем на половину теста, загните и закрепите края теста. 3. Смажьте тесто взбитым желтком и положите на пергаментную бумагу. 4. Положите продукты на противень. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. 	Решетка
2-6	Мясной гуляш	1.0 кг	Комнатная температура	<p>Ингредиенты 500 г говядины или свинины, нарезанные кусками 2 луковицы, нарезанные кусками 1 столовая ложка муки 3 столовых ложки томатной пасты 1 лавровый лист 1 стакан воды с запасом Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие. 2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления. 3. После приготовления перемешайте и украсьте свежей зеленью или иным желаемым способом перед подачей на стол. 	Миска для микроволновой печи

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
2-7	Мясная солянка	1.7 кг	Комнатная температура	<p>Ингредиенты 100 г колбасы, нарезанные на плоские кусочки 1 луковица, нарезана 1 помидор, нарезанный 3 маринованных огурца, нарезаны 10 черных маслин без косточек, нарезанных 2 столовых ложки томатной пасты 3 чашки воды или бульона Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления. 	Миска для микроволновой печи
2-8	Шашлык из лосося	0.4 кг	Охлажденный	<p>Ингредиенты 400 г лосося (толщиной менее 2.5 см) 2 столовых ложки лимонного сока 1 столовая ложка масла Соль и перец по вкусу 2-3 деревянных шампура</p> <ol style="list-style-type: none"> Порежьте филе лосося на небольшие куски. Положите лосось, лимонный сок, сливочное масло, оливковое масло, соль и перец в чашу и тщательно перемешайте. Нанизайте кусочки лосося на деревянные шпажки. Шампуры должны проходить через центр кусочка. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. 	Решетка над блюдом для стекания

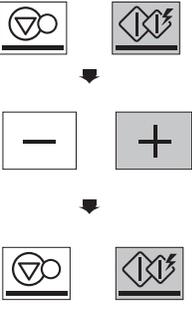
РАЗМЯГЧЕНИЕ / РАСТАПЛИВАНИЕ

Печь использует низкую мощность, чтобы размягчить/растопить продукты. См. таблицу ниже.

Пример: Для расплавления 0.2 кг шоколада



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "3".
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "3-4".



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "0.2 kg".
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

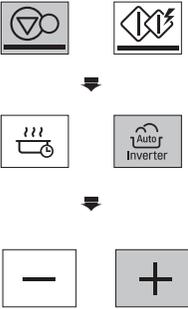
ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗМЯГЧЕНИЮ / РАСТАПЛИВАНИЮ

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
3-1	Сливочный сыр	0.1 - 0.3 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разверните и положите в чашку. 2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. 3. Сливочный сыр достигнет комнатной температуры и будет готов к использованию в соответствии с рецептом. 	Тарелка для микроволновой печи
3-2	Мороженое	2 / 4 чашки	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разверните и положите в чашку. 2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. 3. Мороженое будет достаточно мягким, чтобы его было легче черпать. 	Миска для микроволновой печи
3-3	Топленое масло	1 - 3 куска (100 - 150 г каждый)	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разверните и положите в чашку. 2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. 3. После приготовления размешайте до полного расплавления. 	Миска для микроволновой печи
3-4	Шоколад	0.1 - 0.3 кг	Комнатная температура	<ol style="list-style-type: none"> 1. Можно использовать шоколадную стружку или плитки шоколада для выпечки. 2. Разверните и положите в чашку. 3. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. 4. После приготовления размешайте до полного расплавления. 	Миска для микроволновой печи

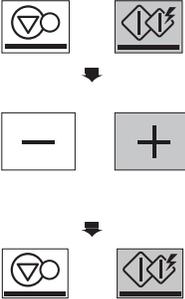
РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Меню вашей печи было предварительно запрограммировано на автоматическое размораживание и приготовление еды. Укажите, что именно вы хотите приготовить и в каком количестве. Затем позвольте печи осуществить приготовление по вашему выбору.

Пример: Для приготовления 0.3 кг куриных наггетсов



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "4".
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "4-3".



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "0.3 kg".
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ И ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
4-1	Багет / круассан	0.1 - 0.3 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выньте замороженный багет/круассан из упаковки. 2. Положите продукты на стеклянное блюдо. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. 	Блюдо с жарстой ким стеклом
4-2	Сырные палочки	0.2 - 0.4 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выньте сырные палочки из упаковки. 2. Положите продукты на решетку. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. 3. Когда прозвучит звуковой сигнал, необходимо незамедлительно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. 	Решетка
4-3	Куриные наггетсы	0.2 - 0.3 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выньте куриные наггетсы из упаковки. 2. Положите продукты на решетку. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. 3. Когда прозвучит звуковой сигнал, необходимо незамедлительно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. 	Решетка

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
4-4	Замороженная лазанья	0.3 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выньте лазанью из коробки и снимите крышку. 2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. 	-
4-5	Замороженная пицца (толстое тесто)	0.5 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выньте толстую пиццу из упаковки. 2. Положите продукты на стеклянное блюдо. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. 	Блюдо с жаростойк им стеклом
4-6	Замороженная пицца (тонкое тесто)	0.2 - 0.4 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выньте тонкую пиццу из упаковки. 2. Положите продукты на решетку. <p>Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</p>	Решетка
4-7	Филе лосося	0.2 - 0.6 кг (180 - 220 г, 2,5 см толщиной/каждый)	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обмажьте замороженный лосось расплавленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу. 2. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. 3. Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. 	Решетка над блюдом для стекания
4-8	Креветки	0.2 - 0.4 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обмажьте замороженные креветки расплавленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу. 2. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. 3. Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. 	Решетка над блюдом для стекания

ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА

Печь имеет четыре режима размораживания. Функция ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА предоставит вам лучший способ размораживания замороженных продуктов. Инструкция по приготовлению покажет вам, какой режим размораживания рекомендуется использовать для размораживаемых продуктов. Для большего удобства функция ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА включает в себя встроенный механизм подачи звукового сигнала, который напоминает вам о проверке, переворачивании, отделении или перемещении, чтобы получить лучший результат размораживания.
Режимы размораживания: МЯСО/ПТИЦА/РЫБА/ХЛЕБ.

Пример: Разморозить 1.2 кг мяса

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА**, пока на дисплее не отобразится "dEF1".
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "1.2 kg".
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Начнется размораживание.

ПРИМЕЧАНИЕ:

При нажатии кнопки СТАРТ/ВВОД на дисплее отображается обратный отсчет времени разморозки. Печь подаст единичный звуковой сигнал во время цикла РАЗМОРАЖИВАНИЯ. После звукового сигнала откройте дверцу и удалите любые части, которые отделились в результате оттаивания, и переверните продукт. Верните замороженные части в печь и нажмите кнопку **СТАРТ/ВВОД** для возобновления цикла разморозки.

- Извлеките рыбу, моллюски, мясо и птицу из исходной оберточной бумаги или пластиковой упаковки. В противном случае обертка будет удерживать пар и сок близко к продукту, что может привести к приготовлению внешней поверхности продукта.
- Поместите продукт в неглубокий контейнер или на решетку над блюдом для стекания.
- Продукт должен быть немного замороженным в центре при извлечении из печи после размораживания

- Продолжительность времени размораживания варьируется в зависимости от того, насколько сильно заморожен продукт.
- Форма упаковки влияет на скорость размораживания продукта. Небольшие пакеты будут размораживаться быстрее, чем толстые.
- В зависимости от формы, продукт может быть разморожен сильнее или слабее.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИНВЕРТЕРНОЙ РАЗМОРОЗКЕ

Категория	Продукт для размораживания
МЯСО (dEF1) 0.1 - 4.0 кг	<p>Говядина Говяжий фарш, ромштекс, кубики для рагу, вырезка, жаркое в горшочке, жаркое из ребрышек, жаркое из кострица, жаркое из цыпленка, котлета для гамбургера</p> <p>Баранина Отбивные, запеченный рулет</p> <p>Свинина Отбивные, хот-доги, ассорти из ребрышек, ребрышки в стиле кантри. Запеченный рулет, колбаса</p> <p>Телятина Котлеты (0.5 кг, 20 мм толщиной) Переверните еду после звукового сигнала. После разморозки дайте отстояться в течение 5 - 15 минут.</p>
ПТИЦА (dEF2) 0.1 - 4.0 кг	<p>Птица Целиком, кусочки, грудка (без костей)</p> <p>Курица Корниш целиком</p> <p>Индейка Грудка Переверните еду после звукового сигнала. После разморозки дайте отстояться в течение 30 - 60 минут.</p>
РЫБА (dEF3) 0.1 - 4.0 кг	<p>Рыба Филе, стейки</p> <p>Моллюски Крабовое мясо, хвосты омара, креветки, гребешки Переверните еду после звукового сигнала. После разморозки дайте отстояться в течение 5 - 10 минут.</p>
ХЛЕБ (dEF4) 0.1 - 0.5 кг	<p>Ломтики хлеба, булочки, багеты и т.д. Разделите кусочки и поместите между бумажными полотенцами или плоскими пластинами. Переверните еду после звукового сигнала. После разморозки дайте отстояться в течение 1-2 минут.</p>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Эта функция позволяет готовить йогурт нажатием кнопки **ЙОГУРТ** И **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**.

Пример: Для приготовления 0.6 кг йогурта.

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите кнопку **ЙОГУРТ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ** один раз. На дисплее отобразится "1".
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВВОД**. На дисплее появится "5h00".

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЙОГУРТА

Код	Меню	Ограничение Массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда												
1	ЙОГУРТ	0.6кг	Умеренный подогрев	<p>Ингредиенты 500 мл пастеризованного цельного молока 100 г натурального йогурта</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тщательно вымойте миску для микроволновой печи надлежащего размера горячей водой. 2. Влейте 500 мл молока в миску. 3. Подогревайте его около 1 минут 30 секунд - 2 минут 30 секунд на высокой мощности СВЧ до 40 - 50 °С. 4. Добавьте 100 мл йогурта в миску и тщательно перемешайте. 5. Накройте полиэтиленовой пленкой или крышкой и поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. 6. После расстойки поставьте в холодильник приблизительно на 5 часов. 7. Отлично сочетается с вареньем, сахаром или фруктами. <p>Примечание :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Могут быть использованы следующие виды молока и йогурта: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Использовать</th> <th colspan="2">Не использовать</th> </tr> <tr> <th>Молоко</th> <th>ЙОГУРТ</th> <th>Молоко</th> <th>ЙОГУРТ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Пастеризованное цельное молоко</td> <td>• Натуральный йогурт</td> <td>• 2 %, 1 % или обезжиренное молоко • Молоко с высоким содержанием кальция • Соевое молоко • Оставшееся молоко • Молоко с истекшим сроком годности</td> <td>• Оставшийся йогурт • Йогурт с истекшим сроком годности</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Тщательно вымойте всю посуду горячей водой и просушите перед настаиванием йогурта. • Убедитесь, что молоко умеренно теплое (40 - 50°C) перед настаиванием. • Не встряхивайте и не перемешивайте йогурт во время настаивания, так как это повлияет на твердость йогурта. • Если количество ингредиентов больше, чем можно было предположить, увеличьте время настаивания. 	Использовать		Не использовать		Молоко	ЙОГУРТ	Молоко	ЙОГУРТ	• Пастеризованное цельное молоко	• Натуральный йогурт	• 2 %, 1 % или обезжиренное молоко • Молоко с высоким содержанием кальция • Соевое молоко • Оставшееся молоко • Молоко с истекшим сроком годности	• Оставшийся йогурт • Йогурт с истекшим сроком годности	Миска для микроволновой печи
Использовать		Не использовать															
Молоко	ЙОГУРТ	Молоко	ЙОГУРТ														
• Пастеризованное цельное молоко	• Натуральный йогурт	• 2 %, 1 % или обезжиренное молоко • Молоко с высоким содержанием кальция • Соевое молоко • Оставшееся молоко • Молоко с истекшим сроком годности	• Оставшийся йогурт • Йогурт с истекшим сроком годности														

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Функция ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ будет поддерживать высокую температуру приготовленной еды для подачи. Всегда начинайте с горячей еды. Используйте посуду для микроволновой печи.

Пример: Для поддержания высокой температуры еды в течение 90 мин



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажимайте кнопку **ЙОГУРТ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**, пока на дисплее не отобразится "2".



3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. На дисплее отобразится "1h30".

Примечание:

Хрустящие продукты (выпечка, торты, рулеты и т.д.) должны быть развернуты во время подогрева. Влажные продукты должны быть покрыты полиэтиленовой пленкой или крышкой для микроволновой печи. Количество подогреваемой еды соответствует 1-3 порциям.

Посуда, предназначенная для микроволновых печей

Не используйте металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием в режиме микроволнового приготовления

Микроволны не проходят сквозь металл. Они отражаются от металлических объектов и приводят к образованию электрической дуги-явлению, подобному молнии. В основном любая неметаллическая жаропрочная посуда пригодна для безопасного использования в микроволновой печи. Однако некоторые виды посуды могут содержать материалы, которые делают их непригодными для использования в микроволновой печи. Если у вас возникли сомнения по поводу данной посуды, вы можете легко проверить их пригодность для микроволновой печи. В режиме микроволнового приготовления разместите посуду, вызывающую сомнения, рядом со стеклянным бокалом, заполненным водой. Запустите режим ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ микроволнового приготовления на 1 минуту. Если вода нагревается, а данная посуда остается холодной при прикосновении, она пригодна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменяется, а посуда нагревается, микроволны поглощаются данной посудой и она небезопасна для использования в микроволновой печи. Вероятно, у вас на кухне имеется много предметов, которые можно использовать при приготовлении продуктов в микроволновой печи. Ознакомьтесь со следующим списком.

Мелкие тарелки

Многие виды столовой посуды пригодны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений ознакомьтесь с документацией изготовителя или проведите испытания на пригодность к использованию в микроволновой печи.

Стеклопосуда

Жаропрочная стеклянная посуда пригодна для использования в микроволновой печи. Сюда включается вся посуда из закаленного стекла. Тем не менее не используйте хрупкую стеклянную посуду, например бокалы без ножки или фужеры для вина, так как они могут треснуть при нагревании продукта.

Пластиковая тара

Такая тара может использоваться для быстрого разогрева продуктов. Однако ее не следует использовать с продуктами, для разогрева которых требуется значительное время, так как горячие продукты могут в конечном счете деформировать или расплавить пластик.

Бумага

Картонные тарелки и емкости удобны и безопасны в использовании в микроволновом режиме при условии, что время приготовления небольшое, а продукт не содержит много жира и влаги. Бумажные полотенца также очень полезны для заворачивания продуктов и в качестве прокладки противней при приготовлении жирных продуктов, например при приготовлении бекона. Не используйте цветную бумагу, так как краска может потечь. Бумага, изготовленная из бумажных отходов, может содержать примеси, которые при использовании в микроволновой печи могут вызвать искрение и привести к возгоранию.

Пластиковые пакеты

В микроволновой печи можно использовать пластиковые пакеты, специально предназначенные для приготовления. Однако не забудьте их прорезать для выпуска пара. Не используйте для приготовления обычные полиэтиленовые пакеты в режиме микроволнового приготовления, так как они могут расплавиться и порваться.

Пластиковая посуда для микроволновой печи

В продаже имеется посуда для использования в микроволновой печи самых различных форм и размеров. В большинстве случаев вы можете использовать уже имеющуюся под рукой посуду, а не тратить деньги на приобретение нового кухонного инвентаря.

Фаянс, глиняная посуда и керамика

Посуда из этих материалов обычно хорошо подходит для использования в микроволновой печи, но для уверенности ее следует проверить.



ОСТОРОЖНО

- Некоторые изделия с высоким содержанием свинца или железа не годятся в качестве посуды для приготовления продуктов.
Посуду следует проверить на пригодность для использования в микроволновой печи

Характеристики продуктов и приготовление в микроволновой печи

Присматривайте за ними

Следует наблюдать за процессом приготовления пищи. В вашей микроволновой печи имеется освещение, которое включается автоматически, чтобы вы могли следить за процессом приготовления пищи. Рекомендации, приведённые в рецептах, для переворачивания, перемешивания и др. следует считать минимальными рекомендуемыми шагами. Если вам кажется, что пища готовится неравномерно, измените настройку, чтобы исправить проблему.

Факторы, влияющие на время приготовления в микроволновой печи

На продолжительность приготовления пищи влияют многие факторы. Температура ингредиентов, используемых согласно рецепту, может отражаться на времени приготовления блюда. Например, пирог из охлаждённого масла, молока и яиц будет готовиться значительно дольше по времени, нежели из тех же самых продуктов комнатной температуры. Согласно некоторым рецептам, особенно для приготовления хлеба, выпечки и пирогов, продукты следует вынуть из печи немного недопечёнными. Это не является ошибкой. Когда блюду нужно настояться при закрытой крышке, процесс приготовления продолжается, даже если блюдо вынули из печи, так как тепло продолжает равномерно поступать снаружи внутрь. Если блюдо оставить в печи, то внешняя часть может перегреться или подгореть. Постепенно вы научитесь умело пользоваться печью во время приготовления и времени ожидания для приготовления различных блюд.

Плотность используемых продуктов

Легкие пористые продукты, например выпечка или хлеб, готовятся быстрее, чем жирные, плотные блюда, такие как жаркое и запеканка. При приготовлении в микроволновой печи следует следить, чтобы края выпечки не стали сухими и хрупкими.

Высота готовящихся продуктов

Верхняя часть высоких блюд, особенно при запекании, готовится быстрее, чем нижняя. Следует переворачивать блюда несколько раз в процессе приготовления.

Содержание влаги в готовящемся продукте

Поскольку жар микроволновой печи приводит к поглощению жидкости, подсушенные блюда, такие как мясо или овощи, следует обрызгивать водой до начала или во время приготовления.

Кости и сало в продукте

Кости и жир готовятся быстрее, чем мясо. При приготовлении блюд, содержащих кости или жирные куски, следует следить, чтобы блюдо готовилось равномерно и не пережарилось.

Объем продуктов

Объем микроволновой энергии в печи остаётся постоянным вне зависимости от количества готовящихся продуктов. Таким образом, чем больше продуктов вы поместите в печь, тем дольше будет время приготовления. Если вы используете в два раза меньше продуктов, чем указано в рецепте, время приготовления следует сократить не менее чем на треть.

Форма готовящегося блюда

Микроволны проникают внутрь продуктов не более чем на 2 см, внутренняя часть толстого слоя готовится, когда внешний жар проникает внутрь. Только внешний край блюда готовится энергией микроволн, остальное готовится за счёт теплообмена. Самая неудачная форма блюда для приготовления в микроволновой печи – толстый квадрат. Края подгорают намного раньше, чем пропечётся середина. Лучше всего готовить блюда круглой тонкой формы или кольцами.

Покрытие

Крышка сохраняет тепло и пар, поэтому блюда готовятся быстрее. Используйте крышку или кулинарную плёнку с загибающимися краями, чтобы блюдо не расслоилось.

Поджаривание

Мясо и птица, которые готовятся пятьдесят минут или дольше, будут светло-коричневого цвета. Свинина, которая готовится быстрее, может готовиться вместе с соусом для жарки, таким как соус вустершир, соевый соус или соус барбекю для достижения аппетитного цвета. После добавления незначительных количеств соусов для обжаривания исходный вкус блюда не теряется.

Покрывание жиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага более свободно прикрывает блюдо чем крышка или пищевая пленка, что может привести к незначительному высушиванию еды.

Раскладывание и интервалы

Порционная еда, такая как запеченный картофель, небольшие пирожные и закуски будут нагреваться более равномерно, если их разместить в печи на равном расстоянии друг от друга, предпочтительно по кругу. Никогда не складывайте еду друг на друга.

Перемешивание

Перемешивание является одной из наиболее важных технологий приготовления в микроволновой печи. Для удобства приготовления пища перемешивается с целью смешивания. Между тем пищу, приготавливаемую в микроволновой печи, перемешивают с целью распространения и перенаправления нагрева. Всегда перемешивайте с внешней стороны к центру, если внешняя сторона разогрета в первую очередь.

Перевоорачивание

Еда крупных размеров, вытянутая еда, такая как жаркое и курица целиком, должна быть перевернута так, чтобы верх и низ готовились равномерно. Также будет хорошей идеей перевернуть разрезанную курицу и отбивные.

Размещение более толстых частей снаружи

Так как микроволны в большей степени воздействуют на края блюда, то лучше было бы положить на внешние края более толстые порции мяса птицы и рыбы, приготавливаемого блюда. Таким образом более толстые порции блюда будут получать больше микроволновой энергии и пища будет приготавливаться равномерно.

Укрывание

Полоски алюминиевой фольги, которые блокируют микроволновые волны, могут размещаться по краям блюда с едой для защиты этих участков от перегрева. Никогда не используйте слишком много фольги и убедитесь в том, что фольга прикреплена к блюду, иначе это может привести к возникновению электрической дуги.

Приподнимание

Объемный или плотный продукт во время приготовления может приподняться, следовательно центральная или нижняя часть продукта будет поглощать микроволны в большем объеме.

Прокалывание

Продукты в оболочке, коже или мембране могут треснуть, разорваться в печи, если они не будут проколоты до начала приготовления. Это могут быть белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, цельные овощи и фрукты.

Проверка на предмет готовности

Продукты готовятся в печи быстро, поэтому их нужно часто проверять. Некоторые продукты оставляются в печи до тех пор, пока они полностью не будут приготовлены, но большинство типов продуктов, таких как мясо и птица, вынимаются из печи не до конца приготовленными. В это время температура продукта может подняться на 3-8° C.

Время выстаивания

Некоторые продукты доходят до полной готовности в течение 3-10 минут после окончания приготовления в печи. Обычно в течение этого времени блюдо накрывается сверху для того, чтобы сохранить тепло и не дать продукту высохнуть (например, пирожные и бисквиты), что также способствует обогащению вкуса и аромата приготовленного блюда.

Для очистки вашей печи

1 Поддерживайте внутреннюю поверхность печи в чистоте

Брызги от пищи или пролитая жидкость прилипает к стенкам печи, также между уплотнениями и поверхностью дверцы. Рекомендуется пролитую жидкость сразу же протирать влажной тряпкой. Крошки и пролитая жидкость могут собирать микроволновую энергию и продлевать время приготовления. Используйте влажную ткань, чтобы убрать все крошки между дверью и рамой. Важно, чтобы данная область была чистой, чтобы гарантировать плотность уплотнения. Очистите брызги жира при помощи мыльной тряпки, протрите влажным и затем сухим полотенцем.

Не используйте сильные моющие средства или абразивные очистители.

Металлический лоток можно вымыть вручную или в посудомоечной машине.

2 Поддерживайте внешнюю поверхность печи в чистоте

Очистите внешнюю поверхность печи при помощи мыльной тряпки, протрите влажным и затем сухим полотенцем. Для защиты рабочих частей внутри печи нельзя допускать проникновение воды в вентиляционные отверстия. Для очистки панели управления откройте дверцу для предотвращения внезапного запуска работы печи, протрите влажной тряпкой и незамедлительно сухим полотенцем. Нажмите СТОП/СБРОС после очищения.

3 Если пар накапливается внутри или вне дверцы печи, то протрите панель сухой тряпкой. Это может происходить, когда печь работает в условиях повышенной влажности и никоим образом не указывает на неисправность устройства.

4 Дверца и уплотнение дверцы должны быть чистыми. Для мытья используйте только теплую мыльную воду, протрите влажным, а затем сухим полотенцем.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЖЕСТКИЕ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ТАКИЕ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, А ТАКЖЕ СТАЛЬНЫЕ ИЛИ ПЛАСТИКОВЫЕ СКРЕБКИ.

Для поддержания металлических деталей в хорошем состоянии протирайте их регулярно влажным полотенцем.

Использование функции диагностики SMART DIAGNOSIS™

С помощью этой функции в случае возникновения неполадок или сбоев в приборе можно предоставить службе поддержки LG Electronics точные диагностические данные. Используйте данную функцию только для обращения к специалисту службы поддержки, а не во время нормальной работы.

1. По просьбе специалиста колл-центра расположите микрофон вашего телефона над логотипом Smart Diagnosis™ на приборе.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Не прикасайтесь к другим кнопкам.



2. При закрытой двери, нажмите и удерживайте кнопку Сброс в течение 3-х секунд, пока на дисплее не появится надпись «Лос». Удерживайте кнопку Сброс еще 5 секунд, пока на дисплее не появится «5». (значит, кнопку Сброс надо удерживать непрерывно в течение 8 секунд). Из-за символа Smart Diagnosis будет подан звуковой сигнал.

3. Не отводите телефон, пока звуковой сигнал не будет передан полностью. На экране будет отображаться время передачи.

4. Когда обратный отсчет времени будет закончен и звуковые сигналы прекратятся, возобновите разговор со специалистом колл-центра, который сможет вам помочь использовать переданную для анализа информацию.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Не перемещайте телефон в процессе передачи.
- Если специалист контактного центра не сможет точно записать сигнал, возможно, вас попросят повторить попытку.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ	Ответ
Что произошло, если внутри печи не горит свет?	Может быть несколько причин, почему свет в печи не горит. Причина может быть в том, что лампочка перегорела, или нет электропитания.
Проходит ли микроволновая энергия через экран дверцы?	Нет. Через отверстия в корпусе проходит свет, но не проходит энергия микроволн.
Почему появляется звуковой сигнал, когда нажимается кнопка на панели управления?	Звуковой сигнал появляется для того, чтобы гарантировать, что настройки были введены верно.
Будет ли повреждена микроволновая печь, если будет работать пустой?	Да. Никогда не следует включать пустую печь.
Почему яйца иногда лопаются?	При запекании, варке в кипятке или жарке, желток может взрываться, так как пар попадает внутрь мембраны. Для предотвращения просто разрежьте яйцо до приготовления. Никогда не готовьте яйца в микроволновой печи в скорлупе.
Какое время рекомендуется выдержать после окончания приготовления продукта в микроволновой печи.	После окончания приготовления в микроволновой печи и вынимания из печи пищу доводят до полной готовности в течение какого-то времени для достижения равномерного приготовления по всему объему. Длительность времени выдерживания зависит от плотности продукта.
Почему в моей печи пища не всегда приготавливается так быстро, как указано в руководстве по эксплуатации?	Проверьте руководство по приготовлению еще раз, чтобы убедиться в том, что вы верно следуете указаниям, а также просмотрите информацию о том, что может быть причиной в изменениях времени приготовления. Время приготовления и настройки нагрева являются предположительными, выбраны для того, чтобы избежать перегрева - наиболее частой проблемы при использовании печи. Различия по размеру, форме, весу и внешним размерам пищи требуют более продолжительного времени приготовления. Используйте свои собственные суждения вместе с предложениями по приготовлению для проверки условий приготовления так, как вы могли бы это сделать с обычной плитой.
Почему появляется слово «Cool» или до сих пор отображается время приготовления на дисплее, а также есть шум вентилятора после того, как приготовление завершено?	После того как приготовление завершено, вентилятор может работать для охлаждения печи. Дисплей будет отображать «Cool». Если вы откроете дверь или нажмете СТОП/СБРОС до того, как время приготовления завершено, то на дисплее будет отображаться время приготовления.

При работе микроволновой печи, если вы используете такую технику, как радио, ТВ, беспроводные ЛВС, Bluetooth, медицинское оборудование, беспроводное оборудование и т.п. с такой же частотой, как и у микроволновой печи, то пища может подвергаться воздействию данного оборудования. Вмешательство не означает, что у микроволновой печи есть неполадки или что продукт поврежден. Следовательно, это безопасно для использования. Между тем медицинское оборудование может получать вмешательство, поэтому используйте предупреждения, когда применяете медицинское оборудование рядом с продуктом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МН633**** МН6595G** МВ63W****		
Напряжение сети	230 В~ 50 Гц	
Выходная мощность	Макс. 1000 Вт* (номинальное значение по стандарту IEC60705)	
Частота микроволн (СВЧ)	2450 МГц	
Наружные размеры	476 мм (Ш) X 272 мм (В) X 387 мм (Д)	
Потребляемая мощность	Микроволновый режим	1150 Вт
	Гриль	900 Вт
	Комбинированный режим	1450 Вт

***При 1000 Вт и 800 Вт выходная мощность будет постепенно уменьшаться во избежание перегрева.**

Частота микроволн: 2450 МГц +/- 50 МГц (Группа 2 /Класс В) **

Оборудование Group 2:group 2 содержит все радиочастотное оборудование ISM, в котором радиочастотная энергия в диапазоне частот от 9 кГц до 400 ГГц намеренно создается и используется или только используется в виде электромагнитного излучения, индуктивной и/или емкостной связи, для обработки материала или в целях проверки/анализа.

Оборудование Class B - оборудование, подходящее для использования в бытовых учреждениях и в учреждениях, непосредственно подключенных к электрической сети низкого напряжения, питающей здания, используемые в бытовых целях.

Вы можете загрузить руководство пользователя на сайте <http://www.lg.com>

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.